



RESTAURANTE

HOY O 19

Horario de Cafeteria:

**Lunes cerrado**

**Martes a Sábado: 11:00 a 24:00 hrs**

**Domingo: 11:00 a 19:00 hrs**

Horario de Restaurante:

**Lunes cerrado**

**Martes a Sábado: 13:30 a 17:00 hrs/ 21:00 a 23:00 hrs**

**Domingo: 13:30 a 17:00 hrs**

# Entrantes **Entrees**

**Pan y servicio**

**Service & Bread**

**0.50 €**

**Tabla de Jamón Ibérico Bellota**

**Iberian Cured Ham Board**

**18.00€**

**Tabla de Embutidos Ibéricos**

**Table of Iberian sausages**

**17.50€**

**Tabla de Queso Manchego**

**Spanish Cheese Board**

**7.00 €**

**Carpaccio de solomillo**

**Sirloin carpaccio**

**7.50 €**

**Almeja en Salsa**

**Seafood clam**

**12.00 €**

**Navajas a la Plancha**

**Grilled razor**

**12.00 €**

**Zamburiñas a la Plancha**

**Grilled scallops**

**12.00 €**

**Chipirones a la Plancha**

**Grilled squid**

**9.00 €**

## Ensaladas **Salads**

**Carpaccio de tomate con ventresca de bonito y nueces**  
**Tomato carpaccio with tuna belly and walnuts** 7.50 €

**Ensalada de la casa**  
**Homemade Salad** 7.50 €

## Pescados y Arroces .....

Al horno y a la sal

### **Fish & Rice**

**Pescado según mercado**  
**Fish according to market** S/M

**Arroz caldoso de Almejas y Gambas al Pimenton de la Vera (min. 2 pax)**  
**Calm rice with calms and prawns (min. 2 pax)** 28.00 €

**Arroz con Bgavante y Almejas**  
**Rice with Lobster** 42,00 €

**Mariscos por encargo**  
**Seadelicious** S/M

## Carne **Beef**

**Chuletón de Vaca Rubia Gallega**

**Galician blonde cow chop**

**35.00 € Kg**

**Entrecot de vaca**

**Cow steak**

**17.00 €**

**Chuletillas se cordero**

**Lamb chops**

**17.00 €**

**Solomillo de vaca**

**Cow sirloin**

**18.50 €**

**Tenemos menú infantil (menores de 12 años)**

**8.00 €**

# Postre **Dessert**

**Carpaccio de piña con semilla de Amapola y reduccion de vinagre balsámico**

**Pineapple carpaccio with poppy seed and reduction of balsamic vineaga** 4.00 €

**Tarta Helada**  
**Ice cream cake** 3.75 €

**Melon**  
**Melón** 4.00 €

**Flan**  
**Puding** 3.75 €

**Piña natural**  
**Pineapple** 4.00 €

**Tartas**  
**Cake** 3.75 €

# Vino **Wine**

## Rioja

<b>Edulis</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Arabate</b>	<b>14.50 €</b>
<b>Ramon Bilbao</b>	<b>15.50 €</b>
<b>Luis Cañas</b>	<b>17.50 €</b>
<b>Viña Ijalva ecologico</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Vivanco</b>	<b>17.00 €</b>
<b>Muga</b>	<b>29.00 €</b>
<b>Lealtanza Rsv Club</b>	<b>29.00 €</b>

## Ribera del Duero

<b>Eloy Escudero rbl</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Eloy Escudero crz</b>	<b>19.00 €</b>
<b>Epica rbl</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Tamaral rbl</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Tamaral crz</b>	<b>21.00 €</b>
<b>Cair rbl</b>	<b>19.50 €</b>
<b>Cair crz</b>	<b>29.50 €</b>
<b>Valduero 1 cepa</b>	<b>42.00 €</b>
<b>Cepa Gavilan</b>	<b>17.50 €</b>
<b>Viña Pedrosa crz</b>	<b>29.50 €</b>
<b>Viña Pedrosa rsv</b>	<b>40.00 €</b>

## Mencia

<b>Ribeira Sacra Peza do Rey</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Finca Cuarta</b>	<b>17.50 €</b>
<b>Adega Vella</b>	<b>13.00 €</b>

## Bierzo

Xestán cepas mas de 60 años	20.00 €
Tilenus rbl	18.50 €

## Toro

El Recio	22.00€
----------	--------

## Ribeiro

Carlos Villanueva	16.00 €
Atlantiz 100% Treixadura Monte Rey	19.00 €
Cuñas Davia	19.00 €
Lixada Ponte 100% lado	35.00 €

## Albariño

Villanueva	15.60 €
Abadia de San Campio	17.50 €
Terras Gauda (rosal)	19.90 €
Bouza do Rey	15.50 €
Marques de Fonseca	14.00 €

## Godello

Quinta das Tapias	14.50 €
-------------------	---------

## Rosados

Muraleda	14.50 €
----------	---------

## Espumosos y Cavas

Quinta das Tapias	14.50 €
-------------------	---------





